

Kochen mit Klaus

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Erdnüssen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchenschnitzel, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 2 Möhren, Salz,
- 1 rote Paprika, 250 g Champignons, 100 g Zuckerschoten, Pfeffer,
- Öl, 80 ml Weißwein, 75 g Erdnüsse, 250 ml Cremefine, Zitronensaft,
- 1 Pck. Fix für Geschnetzeltes mit Sommergemüse, Chilipulver,
- Schnittlauch, Petersilie, Worcestershire Sauce

Zubereitung:

1. Gemüse putzen bzw. schälen. Zwiebel u. Knoblauch fein, Paprika grob würfeln. Möhren in Scheiben, Pilze in Viertel schneiden. Huhn schnetzeln.



2. Huhn in Öl anbraten, Salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Möhren, Zuckerschoten, Paprika u. Erdnüsse mitbraten. 100 ml kaltes Wasser, Wein u. Cremefine einrühren, Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. einige Min. köcheln lassen. Fleisch u. Pilze unterheben u. erwärmen.



3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Chilipulver würzen. Kräuter einrühren u. mit Worcestershire Sauce abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren.

